

LA INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA Y TURISMO, EJE CENTRAL DE LA PRÓXIMA EDICIÓN DEL SALÓN H&T, DEL 19 AL 21 DE MARZO EN FYCMA

H&T, Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, se prepara para abrir las puertas de su decimonovena edición los próximos 19, 20 y 21 de marzo en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). Su comité organizador se ha reunido recientemente para avanzar en la configuración de sus actividades paralelas y en los objetivos primordiales para 2017, que pasan por incluir la innovación en hotelería y hostelería como eje transversal de sus contenidos y aumentar el número de visitantes profesionales

El Salón del Equipamiento, Alimentación y Servicios para Hostelería y Turismo, H&T, llegará a su decimonovena edición entre los días 19 y 21 de marzo en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). El evento ha reunido recientemente en el Palacio a una amplia representación de su comité organizador, integrado por representantes de instituciones vinculadas a la hostelería y el turismo. A lo largo de este encuentro se han analizado las principales líneas de actuación de cara a H&T 2017 así como el programa de actividades paralelas.

Entre los objetivos para este año, se prevé aumentar el número de visitantes profesionales, ampliar la cobertura geográfica del salón y promover misiones comerciales inversas, así como contar con una mayor zona expositiva con respecto a años anteriores. Además, el comité ha abordado en profundidad los contenidos del programa, focalizado esta vez en la innovación en el sector hotelero y hostelero, y que volverá a contar con distintas jornadas técnicas y una amplia zona gastronómica, que se potenciará aún más si cabe como rama imprescindible del evento. Además, se reforzará la marca H&T dada su larga trayectoria y se impulsará una mayor presencia e implicación de la rama hotelera en el evento.

Esta decimonovena edición reunirá nuevamente a empresarios, gerentes de establecimientos hoteleros, directores comerciales, jefes de compras y de cocina o gobernantes de hoteles para conocer las novedades de cara al comienzo de la temporada alta. Además, la zona expositiva y el programa de actividades atraerán a profesionales de restaurantes, bares, cafeterías, pubs y discotecas, establecimientos de comida rápida, pizzerías y heladerías, reposterías y panaderías, restauración colectiva, hospitales, residencias y colegios, entre otros.

H&T está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma), dependiente del Ayuntamiento de Málaga, y por la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (AEHCOS). Está promovido por la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía; por la Cámara de Industria, Comercio y Navegación de Málaga y por Turismo Costa del Sol. Además, está patrocinado por la Diputación de Málaga y la marca Sabor a Málaga. Cuenta, asimismo, con la implicación de todo el sector a través de la colaboración del Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga, la Asociación de Empresarios de Campings de la Costa del Sol (AECAMPING), Andalucía LAB, la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), el colectivo gastronómico Gastroarte, la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), la Asociación de Barmans de la Costa del



Sol (ABE Málaga), Fórum Café, Makro y la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos-Amares).

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com , en la página de Facebook www.facebook.com/salonhyt y en el perfil de Twitter @salonhyt